Kød specifikationer



Billedet er vejledende

UB 6.1. - Yderlår af ungkvæg - i skiver

Skåret af

Ungkvæg yderlår

Udskæringsspecifikation

Sølvsenen skal være skåret af. Trimmet for fedt, sener og hinder.
Yerlåret skal være delt på langs af fiberretningen i to eller tre stykker, afhængig af størrelse. Hvert stykke skæres i skiver.

Udskæring



Anbefalet skivetykkelse

0,5 - 1 cm

Emballering

Hvis kunden har specifikke krav til emballeringsformen, skal det anføres i udbuddet.